Пила для мяса Sirman SO 1550 F3 220B

Основные характеристики

Тип настольная

Максимальная высота реза 215 мм Длина полотна 1550 мм

Размер рабочей поверхности 400х420 мм

Материал корпуса анодированный алюминий

220 B Напряжение Мощность 0.735 кВт Ширина 530 мм Глубина 510 мм Высота 778 мм Вес (без упаковки) 33 кг Вес (с упаковкой) 47 кг Страна-производитель Италия

Описание

Пила для мяса Sirman SO 1550 F3 предназначена для разделки мяса, птицы и рыбы на куски нужного размера на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена асинхронным двигателем с вентиляцией на 4 полюса и герметичным маслоотражателем.

В комплект поставки вхлдят стол, толкающее и порционное устройства из нержавеющей стали марки AISI 304.

Особенности:

Команды управления с микровыключателем на дверце, блок управления с дублированием и тормоз двигателя

Максимальная простота и точность в горизонтальной и вертикальной регулировке верхнего шкива

Максимальное прилегание резака к шкиву за счет полукруглой формы шкива и идеальной регулировки

Корпус из анодированного алюминия

Закаленные резаки от 16 мм для резки костей, замороженного и свежего мяса

Герметичные подшипники на верхнем шкиве

Легко разбирается для чистки

Дополнительные характеристики:

Шкив: 210 мм

Габариты в упаковке: 750х580х1050 мм